

---

VIN AU VERRE

---

BLANC

Domaine Le Clos de Cazaux  
Vacqueyras « Les clefs d'or »  
2014

ROSÉ

Château de Vaudois  
Côtes de Provence  
2017

ROUGE

Côtes du Rhône  
Domaine Charvin  
2016

---

DEJEUNER

---

Salade d'haricots vert et de copeaux de foie gras,  
noisettes du Piémont

**Salad with French beans and foie gras shavings,  
Piedmont hazelnuts**

Ou / Or

Pasta casarecce à la tomate et basilic, une rapée de truffes d'été

**Casarecce pasta with tomato sauce and basil,  
topped with a few summer truffle shavings**

---

Lotte sur la braise en cacciucco, pommes de terre safranées  
**Cacciucco with chargrilled monkfish, potatoes with saffron**

Ou / Or

Caneton à la broche, jus aux olives, primeurs  
**Spit-roasted duckling, olive jus, vegetables**

---

Moelleux aux amandes & abricots, crème anglaise fleur d'oranger  
**Soft almond & apricot cake, crème anglaise with orange blossom**

Ou / Or

Soufflé de votre choix  
**Your choice of soufflé**

60

[entrée, plat et dessert]

85

[entrée, plat et dessert] [2 verres de vin et eau minérale]